

# • PLAISIRS •

## RESTAURANTS

# Escapade au Festival international de jase de Mauricie

Jean-Philippe Tastet



**B**ien sûr, il vous faudra vaincre tous les préjugés du citadin envers la campagne en général et le bois en particulier. Il vous faudra convaincre les enfants que les moustiques, mouches noires, mouches à chevreuil et autres pestes volantes sont déjà repues, d'innombrables bras dénudés de touristes étant passés avant vous. Votre conjoint, ou plus ardu encore votre conjointe, devra également être rassuré(e) quant à la distance à parcourir, argument-choc: Montréal-Grandes-Piles: 100 minutes. Mais, si vous parvenez à franchir ces quelques embûches préliminaires, vous découvrirez, ou redécouvrirez, ce à quoi le bonheur peut ressembler quand il est entouré de simplicité, de générosité et de rires.

À quelques pas du parc de la Mauricie, sur l'autre rive de la Saint-Maurice, vous apercevrez une belle maison bleue, parée d'une majestueuse double galerie. Une enseigne, peinte à la main, indique «Auberge Le Bôme». De l'autre rive, vous pourrez déjà entendre l'aubergiste; elle parle, parle et parle encore. Et quand elle a fini de parler, elle jase, chante, papote, piaille, caquette. Sur la galerie du haut, épuisé, son époux, bouchons dans les oreilles, prend quelque repos dans une des chaises bercantes. Comme les touristes viennent chez Matilde d'un peu partout à travers le monde, elle parle toutes sortes de langues, c'est-à-dire qu'elle les massacre un peu toutes avec la même allégresse. Matilde passe de l'italien au français, à l'anglais, au flamand ou au papouais avec une incroyable facilité. Ni les Italiens, ni les Français, ni les Anglais, ni les Belges, ni les Papous ne semblent comprendre un traître mot de ce qu'elle dit, mais tous affichent un parfait contentement. Les Italiens et les Français viennent au Bôme pour la table et les magnifiques chambres; les Anglais parce que même le Ritz, on s'en lasse, et puis le fameux rapport qualité-prix est bien meilleur chez elle; les Belges à cause de Brel et de son contentieux avec sa Mathilde à lui; et les Papous parce qu'un guide gastronomique, publié par un Québécois immigré à Port Moresby, classe le saucisson au bœuf musqué de Matilde parmi les merveilles du patrimoine mondial. Interrogés sur la raison principale de leur venue au Bôme, les Californiens, Vénézuéliens et Ontariens du Sud croisés dans les couloirs de l'auberge, une serviette de table nouée autour du cou et le cou vert à la main, ont répondu d'un seul cri: la table de Matilde.

Matilde ne sait pas faire la cuisine, du moins pas comme on l'apprend dans les savants instituts et écoles hôtelières. Mais ce qu'elle prépare est si délicat et si savoureux que l'on comprend un peu mieux l'engouement des habitués et l'intérêt des chefs de passage à sa table. Comme elle sait qu'en cuisine la simplicité est souvent l'ingrédient le plus recherché, ses fourneaux et son comptoir sont au vu de tous. Elle

prépare ses petits légumes et ses sauces sous l'œil admiratif des enfants et cuit toujours une tarte aux bleuets supplémentaire pour payer de leur intérêt ses jeunes admirateurs.

À l'heure de l'apéritif, ses cocottes répandent dans l'auberge d'appétissants arômes appelant le client à délaisser pour un moment ses activités de l'heure. Chacun se rue vers la salle à manger et s'installe, prêt à l'action. Arrivent les soupes de légumes, les veloutés aux petits champignons, les terrines et les fricassées. Ce soir-là, me trouvant un peu efflanqué et prenant en pitié ma triple paternité particulièrement exténuante, la belle Italienne m'imposa un repas de remise en forme. La valse des petits plats commença avec un sauté de foie de lapin au vinaigre de framboises. Les abats avaient été parés avec discernement et la persillade, bien équilibrée, rehaussait la touche de crème et de beurre utilisée pour la

cuisson. Servis accompagnés d'un mesclun savant et de petits croûtons, ils étaient aussi tendres sous la fourchette que fondants sous le palais.

Me sentant un peu papou moi-même en fin de journée, je voulais absolument comprendre l'intérêt néo-guinéen pour le mystérieux bovin, classé chez les ovins. La saucisse de bœuf musqué vint donc remplacer illico l'assiette scrupuleusement nettoyée où trônaient auparavant le foie de lapin. Viande «sauvage», le bœuf musqué se prête tout à fait aux élucubrations des charcutiers, maîtres es saucisses. Cuisinière tout aussi sauvage, Matilde veille à ce que ces derniers la lui préparent avec une coupe délicate de morceaux choisis et sans trop forcer sur le condiment. Elle la sert frite, accompagnée d'une mayonnaise maison où l'on retrouve le goût de graines de moutarde, d'un peu de chou rouge cuit et de quelques petits

fruits dont l'acidité souligne encore les saveurs de la viande. La généreuse portion était présentée en fines tranches, de façon à ce que le nez puisse, sitôt l'assiette posée sur la table, faire frémir de joie les papilles gustatives du client.

Suivit le carré de caribou flambé au brandy. Cuite à la perfection, c'est-à-dire poêlée puis passée au four quelques minutes, la viande exhalait des parfums de mousses et de petits fruits particulièrement subtils. La sauce qui nappait la pièce de viande était onctueuse et avait été réduite à la perfection. Tout comme pour le bœuf musqué, la teneur en gras de la viande de caribou est très basse, offrant une myriade d'excuses aux gourmands suivant un régime pour faire quelques entorses à leur stricte diète habituelle.

La salade arriva tranquillement, habillée d'une vinaigrette dont je n'ai pu voler la formule mais qui convenait tout à fait à cette fin de repas très mauricien. À mon grand regret, le plateau de ces fromages québécois tant aimés — Pied de vent des Îles-de-la-Madeleine, Migneron de Charlevoix ou autres Ermites de Saint-Benoît-du-Lac — ne vint pas à notre table. À mon grand soulagement, la volubile aubergiste m'envoya promener avec aplomb en me disant que, si je trouvais un moyen pour elle de les conserver afin de pouvoir les servir dans les meilleures conditions, elle se ferait un plaisir de les mettre à sa carte. Et de me dire que je n'y connaissais rien et que j'étais un Français bouché. Et de finalement me servir la meilleure tarte aux bleuets que j'aie jamais mangée, autant à cause de la croûte soyeuse que des bleuets eux-mêmes. Tisane fut prise et je retraisais vers mes quartiers, repus et soumis. Je comprenais soudain pourquoi son Jean-Claude de mari était venu s'installer dans ce pays autrefois enrichi et ravagé par la pitoune dont on a débarrassé la rivière. Pas à cause de la superbe auberge autrefois propriété du Roi de la Mauricie, ni à cause de la plainte si belle des huards le soir sur l'eau. Simplement parce que l'incessant bavardage de Matilde cache son immense talent de petite Italienne qui cuisine comme une reine. Et que leur générosité à tous deux rend les clients plus heureux qu'un festin chez les rois.

### AUBERGE LE BÔME

720, 2<sup>e</sup> Avenue  
Grandes-Piles

1 800 538-2805

Ouvert tous les jours, pour le petit déjeuner et le souper, servi dès 19h. Diverses formules sont offertes pour les séjours de courte ou longue durée. Enfants bruyants et curieux sont accueillis à bras ouverts. Une cinquantaine de dollars pour deux personnes, avant boissons, taxes et service. Commentaire général d'Elise, huit ans: «*Chez Matilde, c'est comme à la maison, mais en mieux!*» Je vais relire Françoise Dolto...